

RELATÓRIO DE ENSAIO N.º 2021-3145

Tipo de Amostra:

Água Consumo Humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita realizada por:

Cliente (Técnico Certificado)

Referência:

1020.2.0003.00005.20210413 - Lugar da Ponte- Rua da Ponte no 604 (Junta de Freguesia)

Junta de Freguesia de Pinheiros

Pinheiros

4950-660 Monção

Colheita:	13-04-2021	Recepção:	13-04-2021	Início dos ensaios:	13-04-2021	Fim dos ensaios:	19-04-2021
------------------	------------	------------------	------------	----------------------------	------------	-------------------------	------------

Parâmetros Microbiológicos

Método de ensaio / Técnica analítica

Unidades

VP

Parâmetros Microbiológicos	Unidades	VP
⁽⁴⁾ Contagem de Bactérias Coliformes ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016 / Membrana Filtrante	0	ufc/100mL
⁽⁴⁾ Contagem de Colónias a 22°C ISO 6222:1999 / Incorporação	0	ufc/mL
⁽⁴⁾ Contagem de Colónias a 37°C ISO 6222:1999 / Incorporação	0	ufc/mL
⁽⁴⁾ Contagem de Enterococos ISO 7899-2:2000 / Membrana Filtrante	0	ufc/100mL
⁽⁴⁾ Contagem de Escherichia coli ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016 / Membrana Filtrante	0	ufc/100mL

Parâmetros Físico-Químicos

Método de ensaio / Técnica analítica

Unidades

VP

Parâmetros Físico-Químicos	Unidades	VP
⁽⁴⁾ Cheiro, a 25 °C EN 1622: 2006 / Diluições sucessivas	<1	TD
⁽⁴⁾ Condutividade a 20°C PAQ61 de 27-11-2020 / Electrometria	62	uS/cm
⁽⁴⁾ Cor NP 627:1972 / Espec Abs Molecular	<5,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co
⁽¹⁾⁽⁴⁾ Desinfectante Residual (a) Standard Methods 4500 Cl G, 23rd Ed. / Colorimetria	0,32	mg/L Cl2
⁽⁴⁾ pH PAQ60 de 12-01-2017 / Potenciometria	5,9 *	Escala Sorensen [6.5 , 9.5]
⁽¹⁾⁽⁴⁾ pH- Temperatura de leitura PAFQ 215.0 / Termometria	22	°C
⁽⁴⁾ Sabor, a 25 °C EN 1622: 2006 / Diluições sucessivas	<1	TD
⁽⁴⁾ Turvação ISO 7027-1:2016 / Nefelometria	0,48	NTU

O Responsável da Físico-química:
João Magalhães



Data de emissão: 26-04-2021

O Responsável da Microbiologia:
Liliana Craveiro:



O Director do Laboratório:



Dr. Hugo Pimenta do Vale

Notas:

ufc - unidade formadora de colónias
Lq - Limite de quantificação

MP - Microrganismos estão presentes, mas inferiores a 4x a diluição
NE - Número estimado

VP - Valor Paramétrico; (a) - Ensaio realizado pelo Cliente (Técnico Certificado)

Quando efectuada pelo Laboratório: Colheita realizada pelo Método Interno PQ18 de 03-02-2021 e norma ISO 5667-5:2006 para análise de parâmetros físico-químicos, e pelo Método Interno PQ18 de 03-02-2021 e norma ISO 19458:2006 para a análise de parâmetros microbiológicos.
Quando efectuada pelo Cliente: Colheita fora do âmbito de Acreditação.

(1) Ensaio fora do âmbito de acreditação.

(4) Colheita fora do âmbito da acreditação;

(2) Contratado a fornecedor externo com ensaio acreditado;

(5) Colheita realizada por fornecedor externo acreditado;

(3) Contratado a fornecedor externo com o ensaio não acreditado;

(6) Colheita realizada por fornecedor externo não acreditado;

RELATÓRIO DE ENSAIO N.º 2021-3145

Tipo de Amostra:

Água Consumo Humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita realizada por:

Cliente (Técnico Certificado)

Referência:

1020.2.0003.00005.20210413 - Lugar da Ponte- Rua da Ponte no 604 (Junta de Freguesia)

Junta de Freguesia de Pinheiros

Pinheiros

4950-660 Monção

Colheita:	13-04-2021	Recepção:	13-04-2021	Início dos ensaios:	13-04-2021	Fim dos ensaios:	19-04-2021
-----------	------------	-----------	------------	---------------------	------------	------------------	------------

Declaração de conformidade:

* A amostra não cumpre o estabelecido no Anexo I do DL 152/2017 de 7 de dezembro, quanto aos parâmetros analisados

Versão 2 - Motivo de Alteração: Retificação da referência a pedido do cliente

O Responsável da Físico-química:
João Magalhães



Data de emissão: 26-04-2021

O Responsável da Microbiologia:
Liliana Craveiro:



O Director do Laboratório:



Dr. Hugo Pimenta do Vale

Notas:

ufc - unidade formadora de colónias
Lq - Limite de quantificação

MP - Microrganismos estão presentes, mas inferiores a 4x a diluição
NE - Número estimado

VP - Valor Paramétrico; (a) - Ensaio realizado pelo Cliente (Técnico Certificado)

Quando efectuada pelo Laboratório: Colheita realizada pelo Método Interno PQ18 de 03-02-2021 e norma ISO 5667-5:2006 para análise de parâmetros físico-químicos, e pelo Método Interno PQ18 de 03-02-2021 e norma ISO 19458:2006 para a análise de parâmetros microbiológicos.
Quando efectuada pelo Cliente: Colheita fora do âmbito de Acreditação.

(1) Ensaio fora do âmbito de acreditação.

(4) Colheita fora do âmbito da acreditação;

(2) Contratado a fornecedor externo com ensaio acreditado;

(5) Colheita realizada por fornecedor externo acreditado;

(3) Contratado a fornecedor externo com o ensaio não acreditado;

(6) Colheita realizada por fornecedor externo não acreditado;

IMP041-5 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.